



Wildspezialitäten

Herbstliche Köstlichkeiten heimischer Jagd

Vorspeisen:	klein	gross
Soutierte Eierschwammerl, an buntem Blattsalat	Fr. 15.50	Fr. 23.50
Eierschwammerlragout, dazu Servieren wir Serviettenknödel	Fr. 15.00	Fr. 21.50
Gempfeffer mit Beilage	Fr. 21.00	Fr. 26.00
Hirschentrecôte ohne Beilage	Fr. 22.00	Fr. 27.00
Hirschentrecôte mit Beilage	Fr. 29.00	Fr. 33.00
Rehpfeffer mit Beilagen	Fr. 20.00	Fr. 26.00
Rehschnitzel „Forestière“ mit Morchelsauce, Eierspätzle, geröstete Brustspeckwürfel, Rotkraut, glasierten Kastanien und blanchierte Apfelringe mit Preiselbeeren	Fr. 30.00	Fr. 35.00



Inkl. 7.7% MwSt.



Rehrücken „Chasseur“

mit sautierten Steinpilzen, Herbstgemüse,
Eierspätzle, Krokette, geröstete Brustspeckwürfel,
Rotkraut, glasierten Kastanien und
blanchierte Apfelringe mit Preiselbeeren.
Nach klassischer Art am Tisch tranchiert.
230 bis 250 gr. Fleisch in 2 Gängen serviert.

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

pro Person Fr. 54.00

Dessert:

Zimtglace an Portweinzwetschgen	klein Fr. 8.50	gross Fr. 11.50
------------------------------------	-------------------	--------------------

Vermicelles mit Vanilleeis Herbstfrüchten und Rahm	Fr. 8.50	Fr. 11.50
---	----------	-----------

Zwetschgensorbet mit Vielle Prune	Fr. 8.50	Fr. 11.50
--------------------------------------	----------	-----------

Weinempfehlung: Santagostino Sicilia 0.5lt. Fr. 26.00

Fläscher Pinot Noir
Weingut Davaz 0.75lt. Fr. 38.00



Inkl. 7.7% MwSt.